Et como comincia abollir mettiui dentro il Riso & poni la pignatta sopra la brascia lonai dal foco uoltando spesso spesso col cochiaro Accio ch non pigli fume / & fallo bollir per spatio de meza hora / Similemente poterai cocer lo detto Riso con lacte di capra ó co altro lacte / Et per ch simele menestra piglia uolenteri il fume quando ne pigliasse / Il modo da cacciarlo & questo / Caccia for la menestra de la pignatta / & guarda non toccar il fundo / Et ponila in vnaltra pignatta netta / Dapoi togli vna pezza biancha & doppiala in tre / ó quattro doppie & bagnala dacqua fresca / Dapoi premi for lacqua & muti la pezza cosi doppia sopra la pignatta de la menestra / & lascia uella star per vn quarto dora / & bagnala vnaltra uolta & rimettila sopra la pignatta se sera necessario / & in questo modo il fume si cacciara fore / Ne trouo miglior remedio per cacciare q̃sto fume / Et similmente fa al farro.

Mandolata.

Er farne octo menestre Togli vna libra de amandole monde & bianche / & pistale mlto bene bagnandole spesso co acqua fresca como è dutto di sopra Accio ch no faccia no olio & aponoui vna mollicha di pane biancho Et di stempera ogni cosa con acqua fresca / Et passa per lastamegna & muti in vna pignatta abollir sopra labrascia /

Et lassala bollir.

Et lassala bollir vna ottaua dora / Et etiã dio mettiui abollir co dette amandole meza libra de zuccharo fino / Et questa amãdolata vole esser vn pocho liquida / Et ponendoui vn pocha dacqua rosata sarrebe migliore.

Lasagne de pelle de Cappone.

Ogli la pelle del cappone cotto allesso & taglia in pezzoli & ponila i brodo de cappone grasso & fallo bollir per spatio dimeza hora con vn pocho di zaffrano / Dapoi fa le menestre & mettiui di sopra vn pocho di caso & con spetie.

Brodo de ciceri rossi.

Er farne octo menestre / Togli vna libra & meza di ciceri & lauali co acqua calda & poneli i quella pignatta doue gli uorrai cocer & ch siano sciutti & mettiui meza ocia di farina cio e / del fior / & mettiui pocho olio & bono / & vn pocho di sale / & circha vinti granelli di pepe rotto / & vn pocha di canella pista / & mena molto bene tutte queste cose insieme co le mani / Dapoi poniui tre bocali dacqua / & vn pocha de saluia / & rosmarino / & radici di petrosillo / & fagli bollir tanto ch siano co sumati ala quantitade de octo menestre / Et quando sonno quasi cotti mettiui vn pocho doglio / Et se lo brodo si facesse per ãmalati non gli por ne olio ne spetie.

Manfrigo in menestre.